

## Die Grüne Neune - Frühlingskräutersuppe

### ZUTATEN

- 1 Bund Frühlingskräuter
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 mehlig Kartoffel
- Sonnenblumen- oder Olivenöl
- ¾ l Gemüsesuppe
- Salz, Pfeffer
- ¼ l Schlagober



### ZUBEREITUNG

Frühlingszwiebel fein schneiden und in Öl anschwitzen,  
klein würfelig geschnittene Kartoffeln dazugeben und mit  
Gemüsesuppe aufgießen,  
die Suppe für ca. 15 Minuten köcheln lassen,  
in der Zwischenzeit die Frühlingskräuter waschen,  
abtrocknen und fein schneiden,  
Kräuter in die Suppe geben,  
kurz aufkochen und mit dem Stabmixer pürieren,  
Schlagobers dazugeben, aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Gutes Gelingen!**